

事業者選定基準

評価項目		評価の視点
1	会社の経営状況・業務実績	直近の決算状況など会社の経営状況 学校給食など集団給食施設における受託業務実績
2	学校給食に対する考え方	学校給食法に定められている学校給食の目標を達成できる考え方か 安心安全でおいしい給食を提供する意思が読み取れるか
3	学校との連携に関する提案	学校との連携において実現可能な提案を評価
4	おいしい給食について	おいしい給食について事業者としてどのように考えているか 給食のおいしさを向上させるための実現可能な提案を評価
5	残食について	残食（食べ残し）について事業者としてどのように考えているか 残食（食べ残し）を減らすための実現可能な提案を評価
6	(1) 提案を行う学校に配置する人員の内訳	予定食数に応じ、必要十分な人員が配置されているかを評価
	(2) 業務責任者の登用基準	学校給食調理経験・自校調理方式経験で評価
	(3) 業務副責任者の登用基準	学校給食調理経験・自校調理方式経験で評価
	(4) 異動基準及び人員配置の考え方	学校給食調理業務を遂行するにあたり、異動基準及び人員配置に対する考え方の提案がされているかを評価
	(5) 受注当初の支援体制	給食提供の遅延や調理ミス等の事故を発生させない姿勢があるか
	(6) 欠員時の対応	急な欠員時にどのような形式を優先するか、調理業務従事者の退職・当該校からの異動等をどのように管理しているかを評価
	(7) 巡回指導の方法	どのような資格を保有し、どのくらいの経験年数を持っている指導員が、巡回指導を月に何回行うかを評価
	(8) 巡回指導の内容	巡回指導項目の実施有無、有効な巡回指導が行われているかを評価
7	(1) 衛生管理に対する考え方	学校給食における衛生管理の重要性を理解しているか また、学校給食衛生管理基準を理解している考え方であるかを評価
	(2) 衛生検査の実施有無	衛生検査項目の実施有無、頻度及び有益な衛生検査が行われているかを評価
	(3) HACCPについて	HACCPの考え方に基づく衛生管理の具体的な手法を評価
	(4) 調理場での事故防止策	食中毒・異物混入・アレルギー事故の防止策及び事故発生時の対応方法について適切であるかを評価
8	(1) 想定される危機	調理員の健康上の危機管理が適切なものであるか、その他想定される危機とその対応方法が適切であるかを評価
	(2) 保険の加入状況	各種保険の加入状況について評価
9	(1) 研修実績	業務責任者、業務副責任者、それ以外の調理従事者の研修が定期的に行われているかを評価
	(2) 人材育成	業務責任者、業務副責任者、それ以外の調理従事者に対する人材育成に関する考え方を評価
10 マニュアル		各種マニュアルの有無及び活用できているかを評価
11	(1) 葛飾区の学校給食に対する考え方	区の提示する質問に対する回答から、会社の考え方とそれを実践するための方策の実効性を評価
	(2) 調理技術・厨房機器の取扱いに関する質問	
	(3) アレルギーに関する質問	
	(4) 人員配置に関する質問	
	(5) 事故発生時の本社の対応に関する質問	
	(6) 衛生管理に関する質問	
	(7) マニュアルに関する質問	
	(8) 献立、作業工程表・作業動線図に関する質問	
	(9) 本社の支援体制に関する質問	
	(10) プレゼンテーション	プレゼンテーションの説明が分かりやすいかを評価
12	提案金額	提案金額についての評価